

A photograph of the Hotel Bowmann in Paris, showing its ornate facade with a red double door and a balcony with a decorative iron railing. The building is flanked by trees and potted plants. The text "HOTEL BOWMANN" and "PARIS" is overlaid in white.

HOTEL BOWMANN

PARIS

COMMUNIQUE DE PRESSE



Le 99, restaurant de l'Hôtel Bowmann, accueille le Chef Loïc Trobrillant

Une nouvelle signature culinaire, entre cuisine méditerranéenne et inspirations voyageuses, s'installe au cœur du 8^e arrondissement parisien

L'Hôtel Bowmann, adresse 5 étoiles nichée boulevard Haussmann à deux pas du parc Monceau, annonce l'arrivée de Loïc Trobrillant à la tête des cuisines du 99, son restaurant bistrannique. Nommé Chef Exécutif de la Maison, il succède à Charly Salierno et insuffle une nouvelle dynamique à cette table parisienne, entre exigence du produit et générosité de partage.

Fort d'un parcours riche au sein de tables prestigieuses à travers le monde, Loïc Trobrillant propose une cuisine inspirée de ses voyages, où chaque assiette célèbre le produit et le rythme des saisons. Fidèle à une cuisine de terroir, il met à l'honneur les producteurs locaux et une sélection rigoureuse de produits nobles, qu'il enrichit d'une subtile touche méditerranéenne héritée de son parcours. Une cuisine sincère et instinctive, pensée comme un voyage entre authenticité et créativité.

La partition sucrée est confiée à Maeva Benzaid, Cheffe Pâtissière du 99. Elle aborde le dessert avec la même exigence sur le produit et la même attention portée aux saisons. Sa pâtisserie prolonge l'esprit de la table, gourmande et précise.

Dans l'écrin feutré du 99, entre boiseries, tons rouge, blanc et or, cheminée et patio extérieur baigné de lumière, cette nouvelle direction culinaire promet une expérience gourmande à la hauteur du cadre : une cuisine bistrannique généreuse, portée par un important travail sur les sauces et les jus, servie dans l'un des lieux de vie les plus chaleureux du 8^e arrondissement. Le restaurant, ouvert du petit-déjeuner au dîner, est également prolongé par le Spa Terraké de l'hôtel, pour une parenthèse bien-être avant ou après le repas.

Une nouvelle carte, actuellement en préparation, sera dévoilée au cours du mois de septembre 2026. Elle marquera la première expression pleine et entière de la signature de Loïc Trobrillant, entre plats emblématiques revisités et créations inédites. La presse hôtelière et gastronomique est cordialement invitée à venir découvrir cette nouvelle direction culinaire et à échanger avec le chef autour d'un moment de dégustation, dans le cadre chaleureux du 99.



A PROPOS DE L'HOTEL BOWMANN

Situé boulevard Haussmann, à proximité d'Opéra, des Champs-Élysées, du parc Monceau et des galeries d'art du 8^e arrondissement, l'Hôtel Bowmann est une adresse 5 étoiles qui incarne un luxe discret et contemporain, entre architecture haussmannienne classique et décoration résolument actuelle. L'établissement abrite le restaurant-bar « Le 99 » et son patio, ainsi que le Spa Terraké, pour une expérience complète mêlant art de vivre à la française et instants de bien-être.

HÔTEL



5 étoiles

Membre de la collection Small Luxury Hotels of the World

53 chambres dont 5 suites & 8 Junior Suites

PENTHOUSE BOWMANN

100 mètres carrés chambre et salon

150 mètres carrés de terrasse privative et vue panoramique à 360

Jacuzzi

SPA TERRAKÉ

Soins & traitements signature Terraké

2 cabines soins dont une duo et une solo

Douche à expérience sensorielle

ESPACE BIEN - ÊTRE

Piscine intérieure

Jacuzzi, sauna & hammam

Salle de sport

RESTAURATION

Restaurant & bar

Couverts: 45 en salle + 30 dans le patio

Pâtisserie Signature

ACCÈS

Adresse :

99 boulevard Haussmann

75008 Paris

Transports en commun :

Ligne 9 : station Saint-Augustin

RER A : station Opéra

Bus : 20, 22, 28, 43, 52, 80, 84, 98

Gare Saint-Lazare (5 min à pied)

Tél. : +33 (0)1 40 08 00 10

hotelbowmannparis.com

@hotelbowmann

@99hausmann





HOTEL BOWMANN
PARIS